

# hitsujiya

ひつじ屋コーヒー coffee hot regular size ¥490 large size ¥540  
ice regular size ¥540

安曇野の美味しい水で淹れるコーヒーをどうぞ。豆は松本の自家焙煎店 Lauraさんから仕入れています。  
◎ミルクをご希望の方はお申し付けください。If you prefer milk to a creamer, please ask.



hot coffee

春のカフェオレ cafe au lait hot ¥550 ice ¥550

カフェオレを淹れるのに適した豆を厳選し、まろやかに甘い香りの味わい深いカフェオレに仕上げました。

チャイ ひつじ屋オリジナルブレンド chai tea (milk or soymilk) hot ¥540

インドでは、列車に乗ると「ちゃ〜いちゃいちゃいちゃ〜い」としょっちゅう売り子がやってくる国民的飲み物。店主が独自のブレンドでその味わいを再現しました。牛乳または豆乳、好きな方をお選びください。  
※「砂糖なし or 少なめ」をご希望の方はお申し付けください。★オリジナルチャイセットを店内にて販売しています。



アールグレイ紅茶 earl grey tea hot ¥490 ice ¥540

インド南部の高山にある有機茶園で育てられた茶葉を天然のベルガモットで香りづけしたアールグレイ紅茶です。  
◎ミルクをご希望の方はお申し付けください。If you prefer milk to a creamer, please ask.



brown sugar soybean latte

黒みつきなこラテ brown sugar soybean latte hot ¥580

黒みつときなこが好きな人におすすめします。葛粉を使ってとろみをつけているのがまた良い感じだと思います。

ムーンパワーティー moonpower tea hot ¥540

地元在住の料理家ミヤモトタミコさんが考案したお茶です。トゥルシー・ローズヒップ・カモミールなど8種類のハーブに、ルイボスティーとしょうが、長野県産ふじりんごジュースをプラス。穏やかな癒しの感情とともに、静かでポジティブな活力を得られるブレンドになっています。★オリジナルムーンパワーティーセット店頭販売中。



potato potage

自家製 じゃがいものポタージュ potato potage (milk or soymilk) hot ¥580

シンプルな素材を組み合わせ、優しい味わいのスープに仕上げました。ベースとして「牛乳 or 豆乳」いずれかをお選びください。「おまけ」のグリッシーニも自家製です。

ひつじ屋ホームメイド 穂高神社エール craft gingerale ice ¥550

穂高神社公認のクラフトジンジャーエールです。しょうが、レモン、はちみつ、そしてカルダモンやクローヴなど数種類のスパイスが織りなす甘く複雑な香り。温かい『ジンジャーレモンハニー』もあります (500円)。



craft gingerale

自然農法のりんごジュース apple juice ice ¥490

町田登・幸子さん夫妻が松川村の原野に入植したのは1982年のこと。以来、数えきれない失敗を重ねながら超低農薬りんごに挑み続けてきたふたり。現在40種類ほど育てていらっしゃるりんごの中から、人気の「ふじ」をしぼった100%ストレートジュースをどうぞ。

◎金額表示は「税込」です

# cafe

ひつじ屋名物 カレーうどん japanese curry noodles ¥880

カレーうどんの季節がやってきました。かつお節と昆布のだしを効かせたほのかに甘いスープ、栗林豆腐店(大町市)のぶ厚く風味豊かな油揚げ、長野県産エリンギに長ネギ、そしてシコシコうどんのハーモニー。化学調味料無添加です。

★(おひとりで) お好きな飲み物とセットでご注文いただくと ¥880→¥750 になります。  
When ordered with a drink, ¥880→¥750.\*



japanese curry noodles

**Veg** 自家製 山のおやき oyaki (grilled vegetable dumpling) 1個 ¥430

おやきは信州を代表する伝統的なスロウフード。焼きたてのおいしさをどうぞ。長野県産の香り豊かな地粉を使い、外はカリッと香ばしく、中身の「あん」は、添加物を入れない優しい味に仕上げられています。

choose from

① カレーサモサ … じゃがいもと玉ねぎを炒めて、カレー味に仕上げられています。  
curry samosa oyaki

② きんぴらごぼう … ごぼうとにんじんがたっぷり。優しい甘辛しょうゆ味のおやきです。  
stir-fried vegetables (carrot and burdock root) with soy sauce

③ 野沢菜きのこ … 冬の信州といえば野沢菜。ひつじ屋自家製の野沢菜漬を使用しています。  
nozawana, local green leafy vegetable grown in nagano prefecture

★焼き上がるまでに10分ほどお時間をいただきます。(Takes 10 minutes)

★お得なセットをどうぞ。好きなおやき&有機三年番茶 hot = ¥730

oyaki & roasted green tea set = ¥730



oyaki

ひつじ屋自家製 ガトーショコラ gateau chocolat ¥490

チョコレート、バター、卵をたっぷり使った、春の新メニュー登場。

★(おひとりで) お好きな飲み物とセットにすると ¥490→¥390 になります。  
When ordered with a drink, ¥490→¥390.\*



gateau chocola

ひつじ屋自家製 黒糖チーズケーキ baked cheesecake with brown sugar ¥490

安曇野産の新鮮な卵と風味豊かな黒糖を使ったコクのある味わいをお楽しみください。

★(おひとりで) お好きな飲み物とセットにすると ¥490→¥390 になります。  
When ordered with a drink, ¥490→¥390.\*



cheesecake with brown sugar

**Veg** すべてベジタリアン対応メニューです (カレーうどんには「かつおぶし」を使用しています)。

Everything on the menu except japanese curry noodles is vegetarian. (Japanese curry noodles have a fish stock base)

\*In order to qualify for the drink set price, both the food and the drink should be consumed by the same person.

ID hitsuji50 or hitsuji24  
PASSWORD hitsujiya

hitsujiya.azumino

10:00~17:00 水・木曜休み